

Jörg Sackmann

Dienstag, 5. Januar 2016

Carpaccio vom Rinderfilet mit Gewürzpflaumengelee Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für das Gewürzpflaumengelee

60 ml	Balsamicoessig
100 ml	weißer Portwein
200 ml	Pflaumenwein
1 Zweig	Thymian
1	Sternanis
2	Gewürznelken
6	schwarze Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
1 TL	Earl Grey Tea (Blätter)
6	Dörripflaumen
4 Blatt	Gelatine



Für das Topinamburpüree

500 g	Topinambur
250 ml	Geflügelbrühe
100 g	Sahne
etwas	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat

50 g	Feldsalat
3 EL	Balsamicoessig
3 EL	Olivenöl
1 EL	Pflaumensaft (ersatzweise Apfelsaft)
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Carpaccio

40 g	milder Blauschimmelkäse
180 g	Rinderfilet
etwas	Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca. 3 EL	Olivenöl

Zubereitung

Für das Gewürzpflaumengelee

Balsamicoessig in einen Topf geben und fast vollständig einkochen, dann Portwein, Pflaumenwein zugeben. Thymianzweig abbrausen, trocken schütteln.

Sternanis, Nelken und Pfefferkörner mit dem Mörser fein zerstoßen, die Gewürzmischung mit dem Thymianzweig, Lorbeerblättern, Teeblättern und den Pflaumen in den Topf geben und die Flüssigkeit um 1/3 auf ca. 200 ml einkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Gewürzsud durch ein Sieb abgießen, die Pflaumen aus dem Sieb nehmen und zur Seite stellen. Die Gelatine im heißen Sud auflösen, in einen tiefen Teller gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Püree

Topinambur waschen schälen, in Stücke schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und weich kochen. Dann den Fond abgießen. Die Sahne zugeben, aufkochen und mit dem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus Balsamicoessig, Olivenöl und Pflaumensaft eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Der Salat wird erst direkt vor dem Anrichten mit der Vinaigrette mariniert.)

Das Gelee aus dem Teller stürzen, dazu den Rand rundum vorsichtig mit einem Messer oder einer Palette lösen. Anschließend das Gelee in 5 mm große Würfel schneiden.

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzpflaumen vierteln.

Für das Carpaccio

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht plattieren und die Teller damit auslegen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren.

Den Salat mit der Vinaigrette anmachen.

Geleewürfel, Gewürzpflaumen und Käsewürfel auf dem Fleisch verteilen. In die Tellermitte jeweils etwas marinierten Feldsalat geben, das Püree in Nocken daneben geben und servieren.

Pro Portion: 606 kcal / 2540 kJ

27 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 32 g Fett